

CKRVSTLM20

Food Steamer
Olla para cocinar a vapor



Owner's Guide
Guía del propietario

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS
LEA Y GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

134630

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized RIVAL® Brand Service Center for examination, repair or adjustment.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Lift and open cover carefully to avoid **SCALDING** and allow water to drip into steamer.
13. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.

SPECIAL INSTRUCTIONS

- This appliance is intended for **HOUSEHOLD USE ONLY**.
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a long cord.
- For safety it is **NOT RECOMMENDED** to use an electrical extension cord with this appliance.
- Do not immerse base unit in water or other liquids.
- Use with wall receptacle only.

FOR 120-V AND 127-V MARKETS ONLY

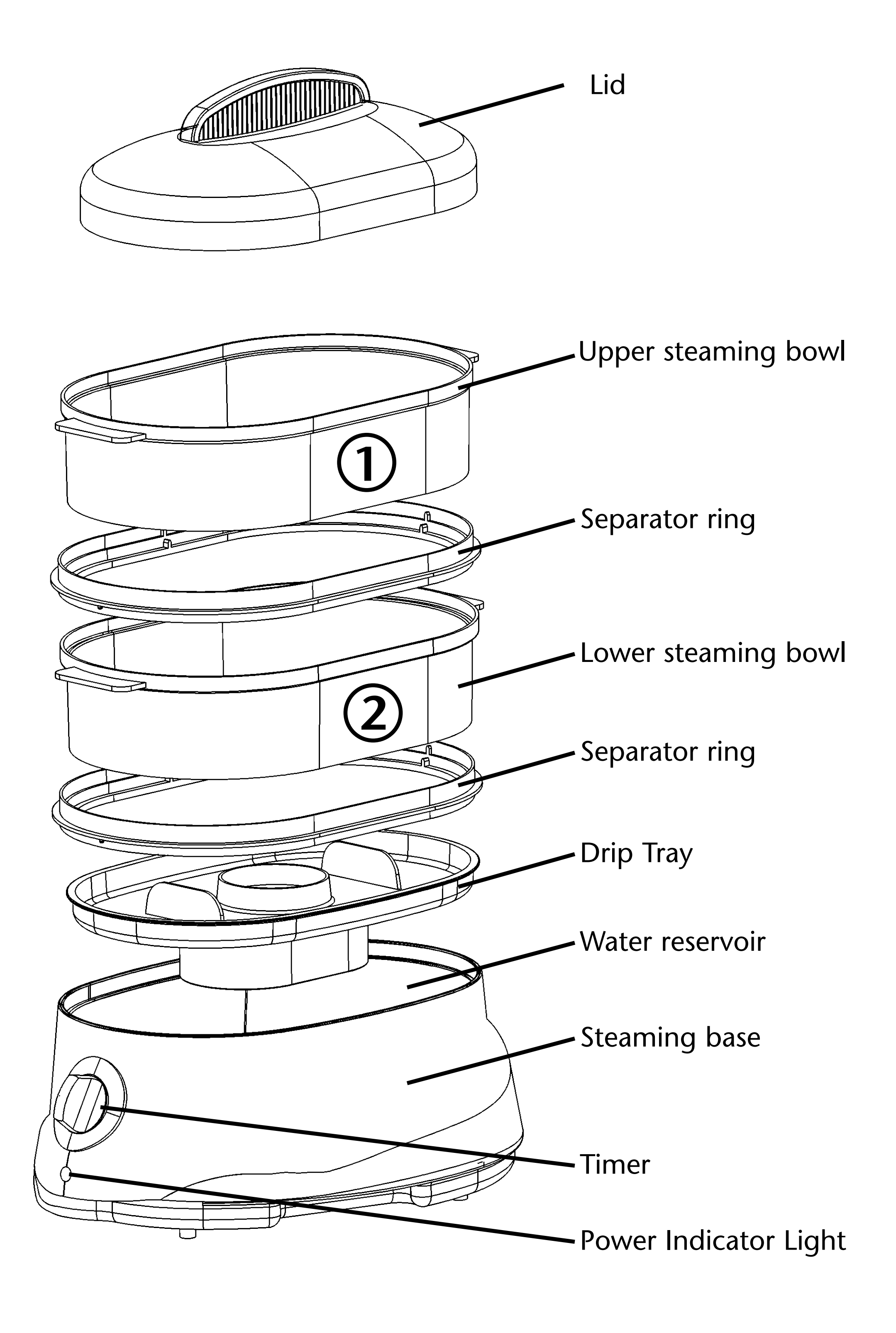
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other).* This plug fits a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

This Unit Is for Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR FOOD STEAMER

Figure 1



BEFORE THE FIRST USE

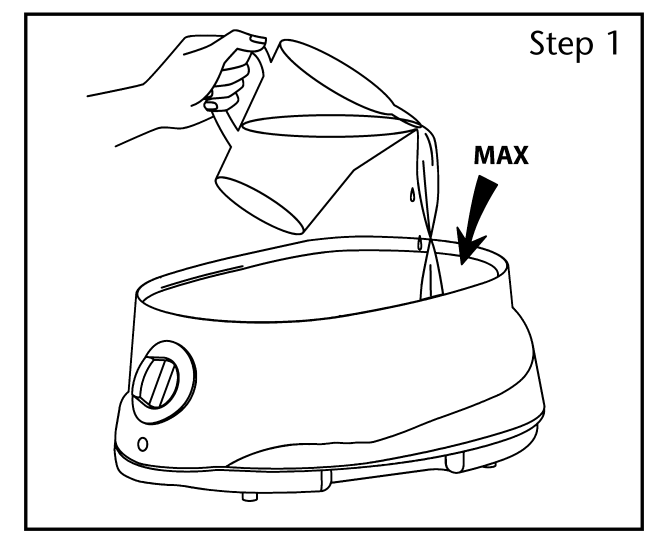
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, upper steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER

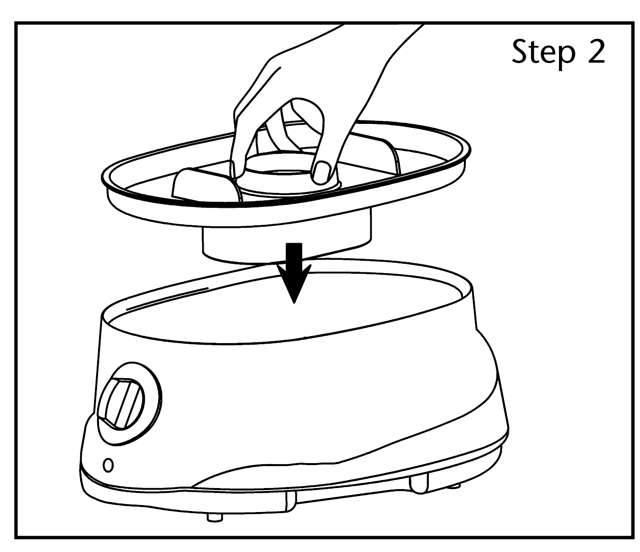
USING YOUR STEAMER

Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (i.e., do not place under wall cabinets). The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stovetop.

(Step 1) Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the "MAX" fill level or go lower than the "MIN" fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base. (Step 2)



Filling Water Reservoir



Drip Tray

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER

TO USE UPPER OR LOWER STEAMING BOWL

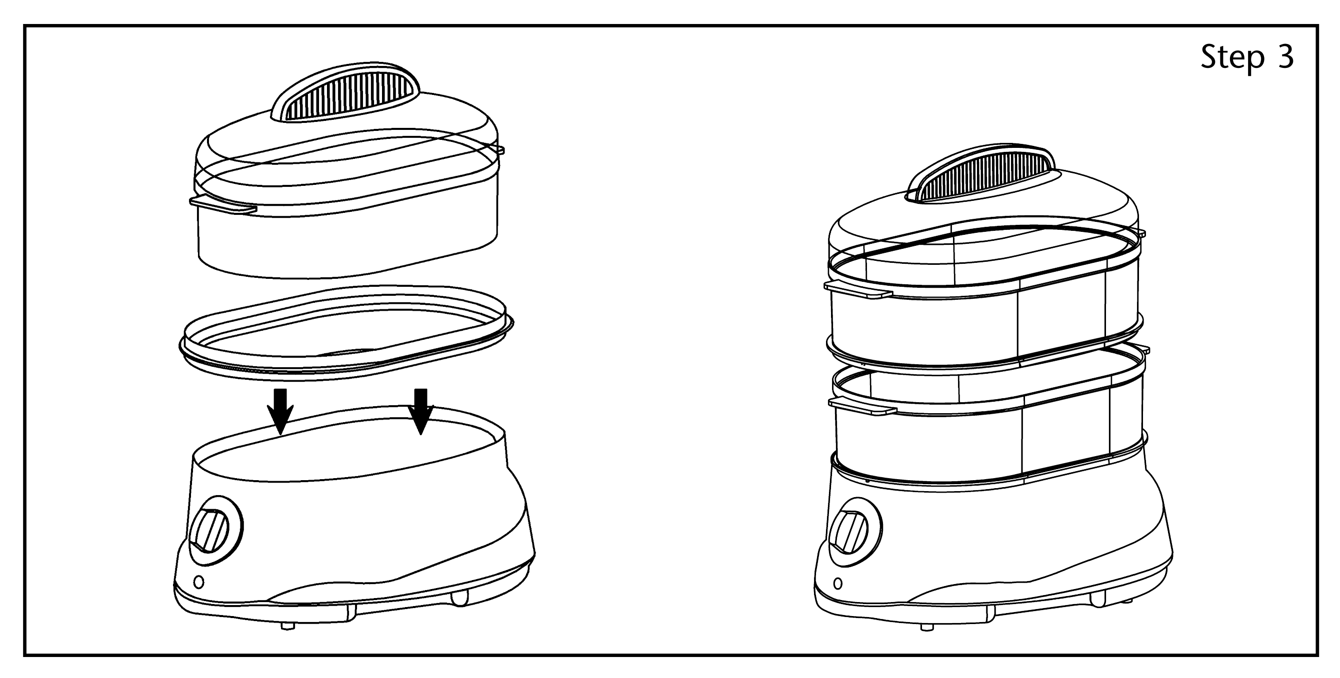
(Step 3) Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents.

FOR DOUBLE TIER STEAMER

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming bowl. Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper steaming bowl on top of the base unit, or you can place upper steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl.

Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.

When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.



Upper or Lower Steaming Bowls

Multi-Tiered Steaming

HOW TO USE YOUR FOOD STEAMER

TIMER SETTING (MAXIMUM 60 MINUTES)

Set the timer to the recommended cooking time (experiment with adjusting steam times to achieve your desired results). The light turns on and steam will begin to generate. The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

HOW TO CLEAN YOUR FOOD STEAMER

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow Steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir.
- Wash lid, steaming bowl and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners
- The lower steaming bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. So, after 7-10 uses, pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the “MAX” level. Do not place lid, steaming bowl and drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer is complete, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to rinse the water reservoir several times.

REHEATING

BREADS AND LEFTOVERS

1. Do not wrap or cover when reheating breads.
2. For leftovers, reheating times are based on foods at refrigerator temperatures.
3. Experiment with your own leftovers.

VEGETABLES

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness, size/uniformity and temperature of frozen food may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
4. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
Artichokes, Whole	4 whole, tops trimmed	33 – 35
Asparagus, Spears	1 pound	13 – 17
Beans,		
Green/Wax	1/2 pound	13 – 17
Cut or Whole	1 pound	15 – 19
Beets	1 pound, cut	28 – 31
Broccoli, Spears	1 pound	13 – 17
Brussels Sprouts	1 pound	18 – 21
Cabbage	1 pound, sliced	19 – 21
Celery	1/2 pound, thinly sliced	17 – 19
Carrots	1 pound, thinly sliced	13 – 17
Cauliflower, Whole	1 pound	13 – 17
Corn on the Cob	3 – 5 ears	28 – 33
Eggplant	1 pound	19 – 21
Mushrooms, Whole	1 pound	28 – 33
Okra	1 pound	21 – 23
Onions	1/2 pound, thinly sliced	15 – 17
Parsnips	1/2 pound	13 – 17
Peas	1 pound shelled	15 – 16
Peppers, Whole	Up to 4 medium (not stuffed)	15 – 16
Potatoes, Whole – Red	1 pound, about 6 small	38 – 48
Rutabaga	1 medium, diced	31 – 33
Spinach	1/2 pound	17 – 19
Squash		
Summer Yellow and Zucchini	1 pound, sliced	15 – 17
Winter Acorn and Butternut	1 pound	25 – 27
Turnips	1 pound, sliced	23 – 25
All Frozen Vegetables	10 ounces	31 – 53

NOTE: times are for reference. Experiment with adjusting steam times to achieve your desired results.

FISH AND SEAFOOD

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
4. Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
5. Adjust steaming times accordingly.

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
Clams in Shell		
Littlenecks/Cherrystones	1 pound	15 – 17
Crab		
King Crab, legs/claws	1/2 pound	23 – 25
Soft Shell	8 – 12 pieces	13 – 15
Lobster		
Tails	2 – 4	19 – 21
Split	1 to 1-1/4 pounds	21 – 23
Whole, Live	1 to 1-1/4 pounds	21 – 23
Mussels		
(fresh in shell)	1 pound	17 – 19
Oysters		
(fresh in shell)	3 pounds	21 – 23
Scallops (fresh)		
Bay (shucked)	1 pound	17 – 19
Sea (shucked)	1 pound	21 – 23
Shrimp		
Medium in shell	1 pound	15 – 17
Large/Jumbo in shell	1 pound	19 – 21
Fish		
Whole	1/2 to 3/4 pound	21 – 28
Dressed	1/2 to 3/4 pound	21 – 28
Fillets	1 pound	21 – 28
Steaks	1 pound, 1-inch thick	23 – 28

NOTE: times are for reference. Experiment with adjusting steam times to achieve your desired results.

MEAT

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
Beef		
Chuck	1 pound	31 – 33
Hamburger	1 pound	21 – 25
Meatballs	1 pound	25 – 27
Chicken		
Pieces	1 pound (2 – 4 pieces)	29 – 33
Lamb		
Cubes	1 pound	29 – 31
Pork		
Cubes	1 pound	29 – 31
Hot Dogs	1 pound	13 – 19
Pre-Cooked Sausage	1 pound	13 – 19

NOTE: times are for reference. Experiment with adjusting steam times to achieve your desired results.

QUESTIONS

Visit our website, www.rivalproducts.com. Call 1-800-557-4825.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras a causa del vapor, use guantes de cocina cuando quite la cubierta o maneje recipientes calientes.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua ni otros líquidos.
3. Mantenga en vigilancia estrecha la unidad cuando la usen niños o haya niños en las cercanías.
4. Cuando la unidad no esté en uso, desconéctela del tomacorriente. Desconecte la unidad antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiarla.
5. No opere ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni cuando el aparato funcione mal o haya recibido algún tipo de daño. Regrese el aparato a un Centro de Servicio de la Marca RIVAL® para que lo examinen, reparen o ajusten.
6. No lo use en exteriores.
7. No deje el cable colgando de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes.
8. No opere el aparato cuando esté vacío o sin agua en el depósito.
9. No coloque el aparato cerca o encima de una estufa eléctrica o de gas calientes, ni tampoco en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
11. No use el aparato con fines distintos para los que fue diseñado.
12. Levante y abra la cubierta con mucho cuidado en forma inclinada para evitar **QUEMADURAS** y permitir que el agua gotee dentro de la vaporera.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante para este aparato implica riesgos.

INSTRUCCIONES ESPECIALES

- Este aparato está diseñado para su **USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**.
- Compruebe que el voltaje de su tomacorriente sea el mismo que el indicado en la etiqueta del valor nominal del aparato.
- La longitud del cable usado en este aparato se seleccionó para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con él debido a que sea demasiado largo.
- Por cuestiones de seguridad NO SE RECOMIENDA usar una extensión eléctrica con este aparato.
- No sumerja la base de la unidad en agua ni en otros líquidos.
- Utilice solo un tomacorriente de pared.

SÓLO PARA TOMACORRIENTES DE 120-127 V

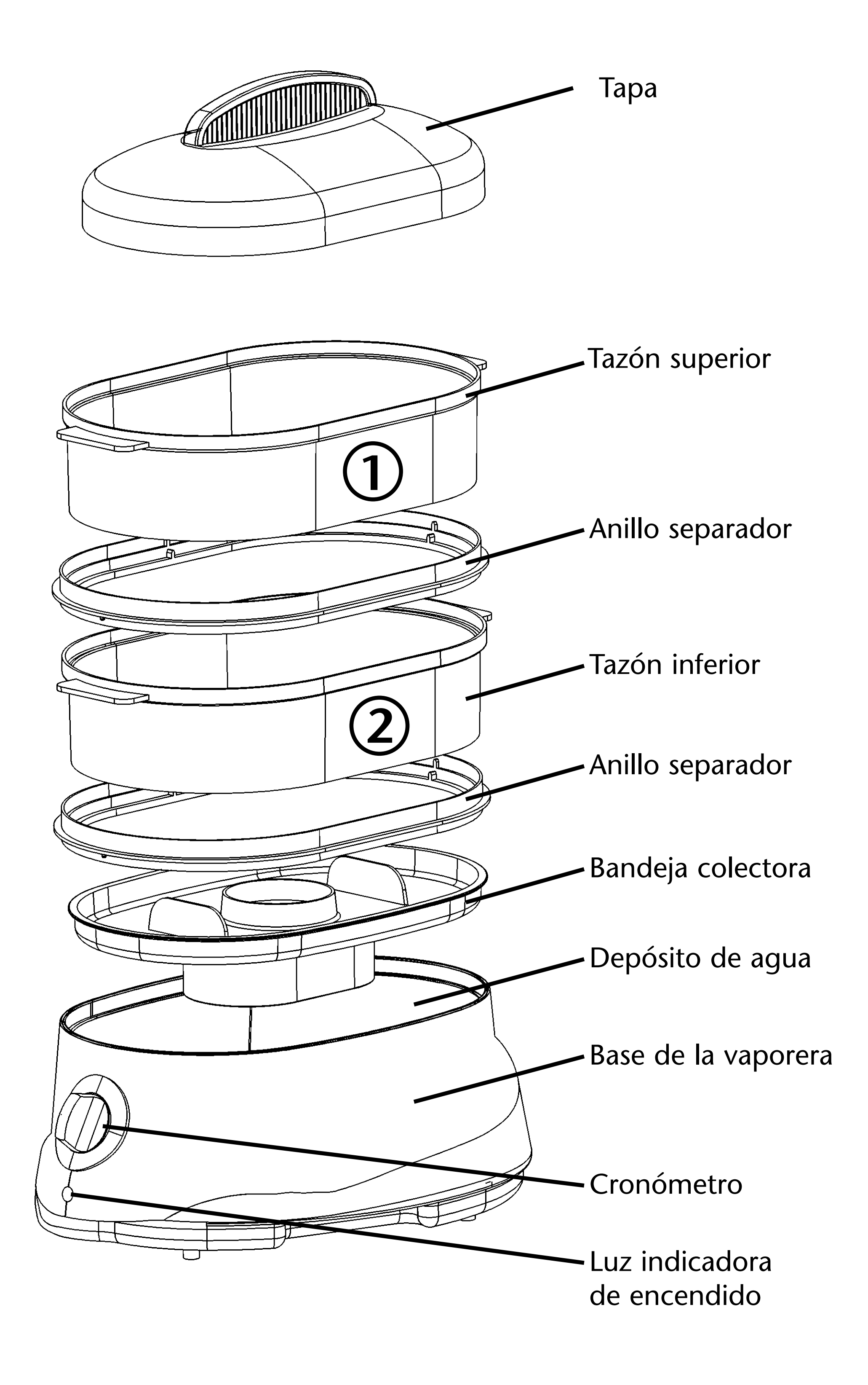
TPara reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe polarizado *(una pata es más ancha que la otra)*. Este enchufe se ajusta de una sola forma en un tomacorriente polarizado, lo cual es una característica diseñada para reducir el riesgo de descargas eléctricas. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dele la vuelta. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista calificado. No intente forzar este dispositivo de seguridad

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA SU USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

CONOZCA SU VAPORERA

Figura 1



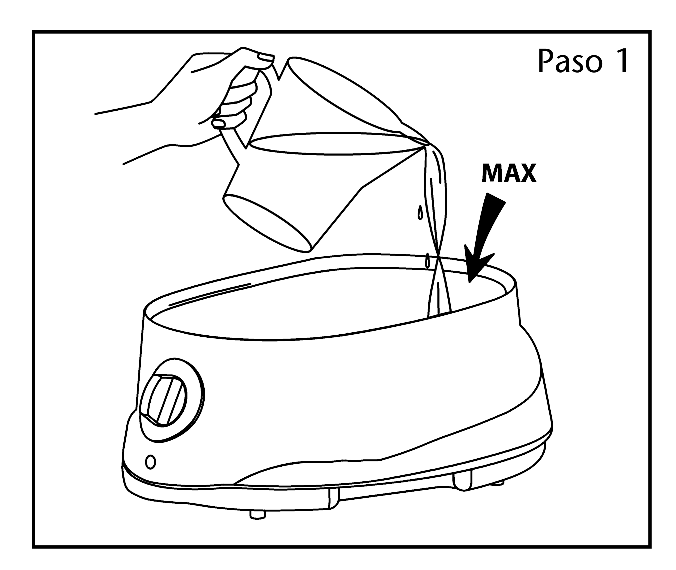
ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Quite todas las etiquetas y calcomanías del aparato.
- Lave completamente en agua tibia y jabonosa la tapa, los tazones superior e inferior y la bandeja colectora, luego enjuague y seque con cuidado.
- Seque el interior del depósito de agua con un paño húmedo

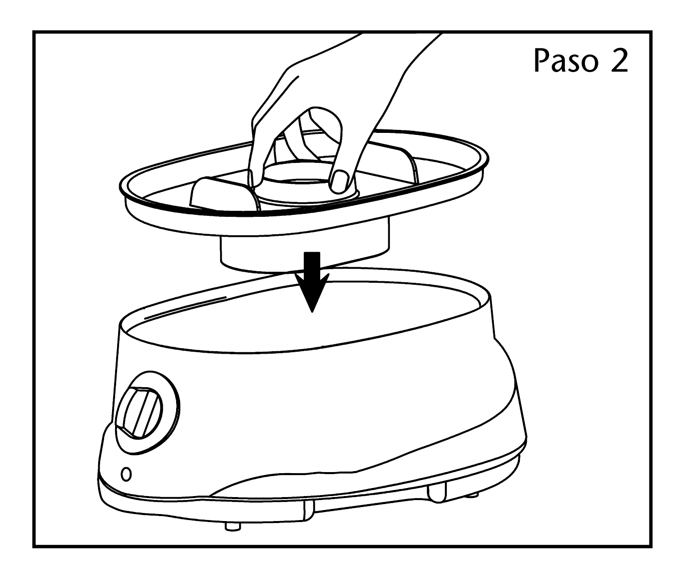
CÓMO USAR SU VAPORERA

USO DE SU VAPORERA

Coloque la unidad en una superficie plana y firme con un espacio adecuado (por ejemplo, no la coloque bajo gabinetes de pared). La vaporera y sus componentes no están diseñados para usarse en hornos (microondas, convección o convencional) o sobre los quemadores de una estufa.
(Paso 1) Llene el depósito de agua solamente con agua limpia. No agregue ningún otro líquido, tampoco sal, pimienta, etc. en el depósito de agua.
Compruebe que el agua no exceda la marca “MAX" o esté por debajo de la marca "MIN" que se encuentran dentro del depósito de agua. Luego coloque la bandeja colectora en la base. (Paso 2)



Llenado del depósito de agua



Bandeja colectora

CÓMO USAR SU VAPORERA

USO DEL TAZÓN SUPERIOR O INFERIOR

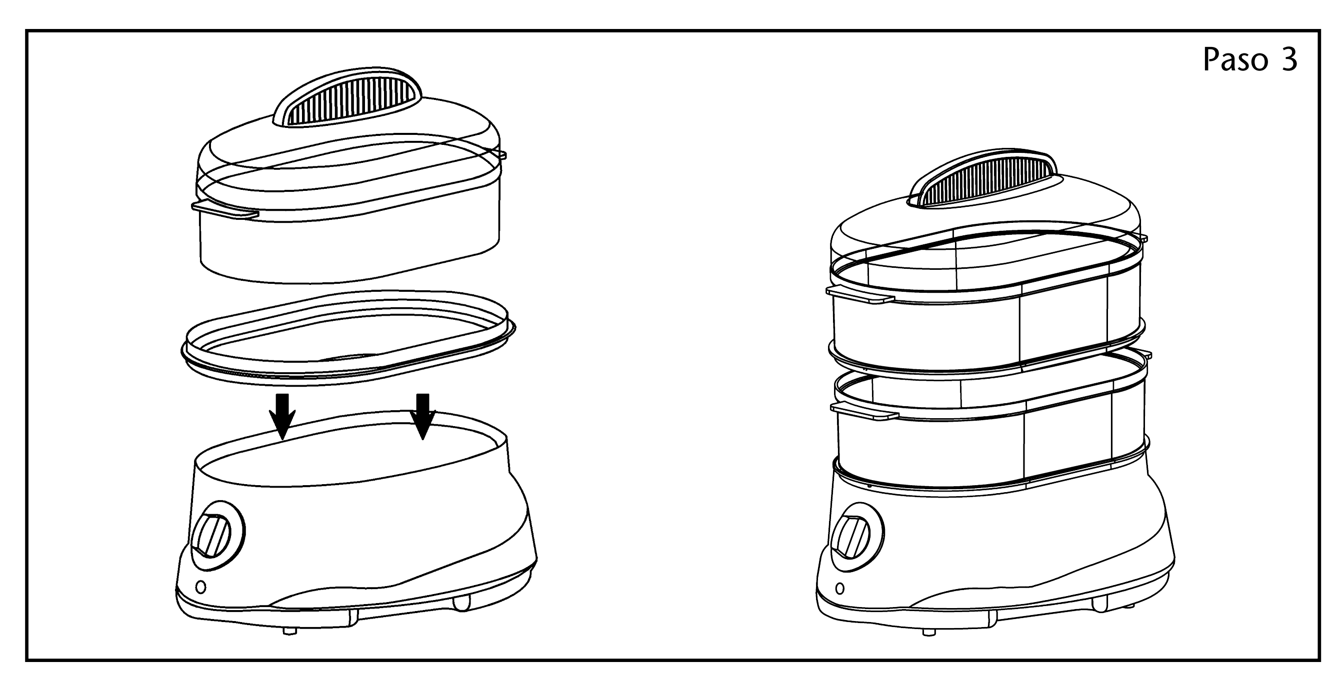
(Paso 3) Ponga en la vaporera las verduras, mariscos u otros alimentos sin salsa ni otros líquidos. Coloque la comida en el centro del tazón. No bloquee las ventilas de vapor.

USO DE AMBOS TAZONES

Coloque las piezas de comida más grandes y las de tiempo de cocción más largo en el tazón inferior de la vaporera. Coloque el tazón inferior en la parte superior de la bandeja colectora y la base. Ponga el tazón superior encima de la base, o también puede ponerlo directamente sobre la parte superior del tazón inferior.

Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, grado de cocción requerido y temperatura de la comida. Considere todos los tiempos de cocción indicados en la siguiente guía como tiempos sugeridos para cocinar con los dos tazones.

Cuando maneje y quite componentes calientes, use GUANTES DE COCINA para evitar quemaduras debidas al vapor caliente



Tazones superior o inferior

Cocina al vapor con varios niveles

CÓMO USAR SU VAPORERA

AJUSTE DEL CRONÓMETRO (MÁXIMO 60 MINUTOS)
Coloque el cronómetro en el tiempo de cocción recomendado (experimente y ajuste los tiempos del vapor para alcanzar los resultados que usted desee). La luz se encenderá y la vaporera comenzará a funcionar. La luz se apagará cuando el tiempo de cocción se complete y se escuchará una campanilla indicadora.

CÓMO LIMPIAR SU VAPORERA

- Desconecte el cable del tomacorriente. Antes de limpiar, deje que se enfríe la vaporera.
- Nunca sumerja en líquidos la base, el cable o el enchufe.
- Vacíe la bandeja colectora y el depósito de agua.
- Lave la tapa, los tazones y la bandeja colectora con agua jabonosa y caliente. Enjuague y seque todas las partes o lávelas en la rejilla superior de un lavavajillas.
- Limpie el depósito con agua jabonosa, luego seque con un paño limpio.
- No use limpiadores con abrasivos.
- El tazón inferior se puede guardar dentro del superior con la tapa arriba.
- En zonas con agua dura, se pueden acumular incrustaciones en el dispositivo de calentamiento. Si se permite que se desarrollen incrustaciones, la vaporera podría apagarse antes de que la comida se haya cocido. Por lo tanto, después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco en el depósito de agua y luego llene con agua hasta la marca “MAX”. No coloque la tapa, los tazones ni la bandeja colectora cuando realice este procedimiento.
- Conecte la unidad y programe el cronómetro en 20 minutos. Cuando se complete el tiempo, desconecte el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use agua fría para enjuagar el depósito de agua varias veces.

PARA RECALENTAR

PAN Y SOBRAS

1. No envuelva ni cubra el pan cuando lo recaliente.
2. Para las sobras, los tiempos de recalentado se basan en alimentos a temperatura del refrigerador.
3. Experimente con sus propias sobras.

VERDURAS

1. Limpie completamente las verduras. Corte los tallos; rebane, pele o pique si es necesario. Las piezas pequeñas se cuecen más rápido que las grandes.
2. La cantidad, calidad, frescura, tamaño/uniformidad y temperatura de la comida congelada pueden afectar el tiempo de cocción. Ajuste la cantidad de agua y el tiempo de cocción según lo desee.
3. Las verduras congeladas no deberán descongelarse antes de cocerse con la vaporera.
4. Los alimentos congelados deberán despegarse o revolverse después de 10 a 12 minutos. Use un tenedor o una cuchara con mango largo para separar o revolver los alimentos.

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)
Alcachofas enteras	4 enteras, puntas recortadas	33 – 35
Puntas de espárragos	1 libra	13 – 17
Judías		
Verdes/amarillas	1/2 libra	13 – 17
Cortadas o enteras	1 libra	15 – 19
Betabel (remolacha)	1 libra, cortada	28 – 31
Ramitas de brócoli	1 libra	13 – 17
Coles de Bruselas	1 libra	18 – 21
Col (repollo)	1 libra, picada	19 – 21
Apio	1/2 libra, en rebanadas finas	17 – 19
Zanahorias	1 libra, en rebanadas finas	13 – 17
Coliflor entera	1 libra	13 – 17
Elote (maíz) en mazorca	3 – 5 piezas	28 – 33
Berenjena	1 libra	19 – 21
Champiñones enteros	1 libra	28 – 33
Okra	1 libra	21 – 23
Cebollas	1/2 libra, en rebanadas finas	15 – 17
Chirivía (pastinaca o apio de campo)	1/2 libra	13 – 17
Guisantes (arvejas)	1 libra, sin vaina	15 – 16
Pimientos o pimentones enteros	Hasta 4 medianos (sin rellenar)	15 – 16
Papas rojas enteras	1 libra, unas 6 pequeñas	38 – 48
Nabo sueco (rutabaga)	1 mediano, picado	31 – 33
Espinaca	1/2 libra	17 – 19
Calabaza		
Calabacín (zuchini o zapallito) verde o amarillo	1 libra, rebanado	15 – 17
Calabaza y calabaza moscada	1 libra	25 – 27
Nabos	1 libra, rebanados	23 – 25
Cualquier verdura congelada	10 onzas	31 – 53

NOTA: los tiempos son solo referencias. Experimente ajustando los tiempos del vapor para alcanzar los resultados que usted desee.

PESCADOS Y MARISCOS

1. Los tiempos de cocción al vapor enlistados en el cuadro son para pescados y mariscos frescos, congelados o completamente descongelados. Antes de cocer al vapor, limpie y prepare los pescados y mariscos frescos.
2. La mayoría de los pescados y mariscos se cuecen con mucha rapidez. Cocínelos al vapor en pequeñas porciones o en las cantidades que se especifican.
3. Las almejas, ostras y mejillones se pueden abrir en diferentes momentos. Abra las conchas para revisarlos y evitar cocerlos de más.
4. Sirva directos los pescados y mariscos cocinados al vapor o use mantequilla o margarina condimentadas, limón o sus salsas favoritas.
5. Ajuste los tiempos para cocinar al vapor según sea necesario.

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)
Almejas en su concha		
Almeja común/almeja dura	1libra	15 – 17
Cangrejo		
Cangrejo rey,	1/2 libra	23 – 25
patas/pinzas	8 – 12 piezas	13 – 15
Concha suave		
Langosta	2 – 4	19 – 21
Colas	1 a 1-1/4 libras	21 – 23
Partida Entera, viva	1 a 1-1/4 libras	21 – 23
Mejillones		
(frescos en su concha)	1 libra	17 – 19
Ostras		
(frescos en su concha)	3 libras	21 – 23
Vieras (frescas)		
de bahía (abiertas)	1 libra	17 – 19
marinas (abiertas)	1 libra	21 – 23
Camarón		
Mediano con cáscara	1 libra	15 – 17
Grande/jumbo con cáscara	1 libra	19 – 21
Pescados		
Entero	1/2 to 3/4 libra	21 – 28
Aderezado	1/2 to 3/4 libra	21 – 28
Filetes	1 libra	21 – 28
En lonchas	1 libra, 1 pulgada de grosor	23 – 28

NOTA: los tiempos son solo referencias. Experimente ajustando los tiempos del vapor para alcanzar los resultados que usted desee.

CARNES

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROXIMADO (MINUTOS)
Res		
Cuarto delantero	1 libra	31 – 33
Hamburguesa	1 libra	21 – 25
Albóndigas	1 libra	25 – 27
Pollo		
Piezas	1 libra (2 – 4 piezas)	29 – 33
Cordero		
Cubos	1 libra	29 – 31
Cerdo		
Cubos	1 libra	29 – 31
Perros (salchichas) calientes	1 libra	13 – 19
Salchicha precocida	1 libra	13 – 19

NOTA: los tiempos son solo referencias. Experimente ajustando los tiempos del vapor para alcanzar los resultados que usted desee.

PREGUNTAS

Visite nuestro sitio Web en www.rivalproducts.com.
Llame al 1-800-557-4825.

INSTRUCCIONES DE SERVICIO

1. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. De hacerlo, anulará la Garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala por favor en su empaque original y con el recibo de compra a la tienda donde la adquirió. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea por favor la Garantía adjunta.
3. Si tiene alguna pregunta o comentario sobre el funcionamiento de esta unidad o cree que es necesaria una reparación, llame por favor a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-557-4825 o visite nuestro sitio Web en **www.rivalproducts.com**

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

In Canada

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-557-4825 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

www.rivalproducts.com Impreso China SPR-051909

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please call our Consumer Service Department at 1-800-557-4825 or visit our website at www.rivalproducts.com

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

www.rivalproducts.com Printed in China SPR-051909